

ENTRÉES

Soupe à l'oignon à la bière 14
Gratinée maison

Escargots à l'ail gratinés 15
Escargots, beurre à l'ail maison, gratinés, servis avec pain grillé

Tartare de boeuf 19
Filet mignon, échalotes françaises, câpres, parmesan, oignons frits, tomates séchées, cornichons, chipotle, persil, sauce dijonnaise et huile de truffe

Tartare de saumon 21
Saumon frais, avocat, mangue, oignons verts, jalapeños, coriandre, zeste de lime, câpres, huile parfumée à la fleur d'ail et jalapeños

Tartare de thon 19
Thon frais, échalotes françaises, concombres, sauce wasabi, graines de sésame, vinaigre de riz, huile de sésame, gingembre frais, quinoa trois couleurs

SALADES

Salade romaine grillée 21
Salade romaine grillée, lardons à l'érable et au whisky, croûtons, parmesan et vinaigrette César de la Gargouille

Salade de crevettes asiatiques 28
Mélange de salades, chou rouge, concombres, carottes râpées, mangue, quinoa, graines de sésame grillées, vinaigrette asiatique

Salade taco grillé 26
Poulet ou tofu grillé, mélange de salades, chou rouge, concombres, carottes râpées, pico de gallo, guacamole, vinaigrette avocat et jalapeños. Servi dans un bol tortilla.

À PARTAGER

Nachos classique 24
Pico de gallo, olives noires, oignons marinés, jalapeños, crème à la lime et crème sure

Nachos poulet grillé 29
Pico de gallo, olives noires, oignons marinés, jalapeños, crème à la lime, crème sure et poulet grillé

Camembert au sortilège 26
Camembert pané, confiture maison de bleuets et vanille, sortilège, pain au levain grillé

Duo de tartare 36
2 tartares au choix : bœuf, saumon ou thon avec croûtons

Trio de tartare 54
3 tartares au choix : bœuf, saumon ou thon avec croûtons

Trempeur gargouille 24
Mélange de 4 fromages, pancetta, bière Gargouille, oignons verts, croustilles de maïs

Trio de mini burgers 21
3 petits hamburgers de porc effiloché, servis avec salade de chou

Calmars frits 21
Calmars panés maison, mayonnaise épicée

TACOS 2 / 3

Servi avec frites ou salade *Option sans gluten.

Au poulet style fajitas 24 / 29
Poulet grillé, oignons, piments, guacamole, salsa verde

Au poisson 24 / 29
Filets de morue panés maison, pico de gallo frais, oignons marinés, crème à la lime

POUTINES

Régulière 18
Sauce brune maison et fromage en grains

Au canard confit 26
Sauce brune maison, fromage en grains, sauce BBQ de la Gargouille au Jack Daniel's, canard effiloché et échalotes

Au porc effiloché 26
Sauce brune maison, fromage en grains, sauce BBQ de la Gargouille au Jack Daniel's, porc effiloché, échalotes fraîches

TARTARES REPAS

Servi avec frites ou salade et crouton *Option sans gluten.

Boeuf 29
Filet mignon, échalotes françaises, câpres, parmesan, oignons frits, tomates séchées, cornichons, chipotle, persil, sauce dijonnaise et huile de truffe

Saumon 32
Saumon frais, avocat, mangue, oignons verts, jalapeños, coriandre, zeste de lime, câpres, huile parfumée à la fleur d'ail et jalapeños

Thon asiatique 31
Thon frais, échalotes françaises, concombres, sauce wasabi, graines de sésame, vinaigre de riz, huile de sésame, gingembre frais, quinoa trois couleurs

PÂTES

*Option penne sans gluten.

Linguini au poulet 24
Poulet, oignons, persil, ail, lardons, tomates séchées, vin blanc, crème, parmesan

Fettuccini alfredo aux crevettes 29
Crevettes taille 13-15, oignons blancs, persil, ail, vin blanc, parmesan

Mac & Cheese à la chair de homard 31
Chair de homard, sauce mac & cheese maison aux 4 fromages, persil, échalotes

PROTÉINES & VÉGÉ

Côtes levées de bison 42
Sauce bbq de la gargouille au jack daniel's, salade de choux et frites

Bavette de bœuf façon chef 39
Bavette grillée de 8 oz AAA, patates grelots, légumes du moment, sauce porto

Risotto aux 3 champignons 37
Risotto aux champignons de paris, pleurotes, shiitake, huile de truffe, mascarpone, crème, parmesan

Gnocchis à l'italienne 34
Sauce tomate basilic, tomates cerises, oignons blancs, parmesan, huile de truffe

Jarret de porc braisé à la bière 36
Jarret de porc braisé à la bière gargouille, patates grelots, légumes du moment

Tomahawk de bœuf AAA 40 oz 155
Servi avec frites maison, légumes du moment, sauce porto (45 minutes de préparation et de cuisson) medium-saignant

EXTRAS

Queue de langouste 6 oz 27

Homard complet grillé au safran 38

6 crevettes piquantes taille 13-15 29

Mac & Cheese 23

Champignons (3 sortes) sautés 13

Changer l'accompagnement pour une salade César 6

DE LA MER

- | | |
|---|-----------|
| Risotto à la chair de homard | 39 |
| Chair de homard, risotto, crème, mascarpone, oignons, persil, ail, vin blanc, parmesan et huile de truffe | |
| Crevettes espagnoles | 29 |
| 6 crevettes taille 13-15, beurre au safran maison et pain grillé | |
| Fish and chips maison | 29 |
| Filet d'aiglefin de 8 oz, panure maison à la bière gargouille, frites, salade de choux et sauce tartare | |
| Moules marinières | 29 |
| 1 lb de moules, oignons, persil, ail, vin blanc, crème et frites | |
| Moules poivre et citron | 29 |
| 1 lb de moules, oignons, citron, poivre, vin blanc et frites | |
| Moules à la portugaise | 29 |

NOS DESSERTS

- | | |
|--|-----------|
| Brownies au chocolat blanc | 16 |
| Gâteau au fromage aux truffes | 15 |
| Sans gluten | |
| Gâteau au fromage à la crème brûlée | 15 |
| Duo de desserts (2) à partager | 27 |

Taxes en sus. Prix sujets à changements sans préavis.